



## Ceremony Tawny 50ml / 750ml

**Enólogo:** Eng. Pedro Sá

**Teor Alcoólico:** 19%

**Casta:** Variedades tradicionais do Douro, com predominância de: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

**Cor:** Vermelha, com fortes tonalidades acastanhadas

**Aroma:** Fresco e delicado, com toque de especiarias e frutos secos, decorrentes do envelhecimento em barricas de carvalho.

**Prova:** Muito elegante, aveludado e com final de boca persistente.

Observações: Lote proveniente de vinhos de estilo único e diversos anos, estagiados em tonéis e barricas de carvalho, com uma média de idade de 5 anos. Servir à temperatura de 10°C. Por ser um vinho de sobremesa acompanha bem frutos secos, além de doces tradicionais como tortas de frutas, chocolate, caramelo e café. Outra boa opção são os queijos fortes. Depois de aberto, consumir preferencialmente entre 2 e 3 meses.

*Safra. Passeio Adegas Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.*